

# Jáhly jako příloha k masu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 20min , Porce: 2

**744** kalorií , **0 g** cukrů , **26 g** tuků , **22 g** bílkovin

**Autor:** sylver

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jahly-jako-priloha-k-masu>

## Příprava

Na oleji zvolna orestujeme cibulku dorůžova. Přidáme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu a necháme trošku orestovat. Přisypeme jáhly, které jsem propláchli horkou vodou a restujeme zvolna 5 minut. Přilijeme vývar, přidáme červenou papriku a pod pokličkou dusíme jáhly doměkka. Podle chuti dosolíme.

### Tip k receptu

Podáváme jako přílohu k pečenému masu.

## Ingredience

- 150 g jáhel
- 2 cibule
- 50 g anglické slaniny
- 300 ml masového vývaru
- 1 dcl olivového oleje
- 1/2 lžičky mleté papriky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Příloha

